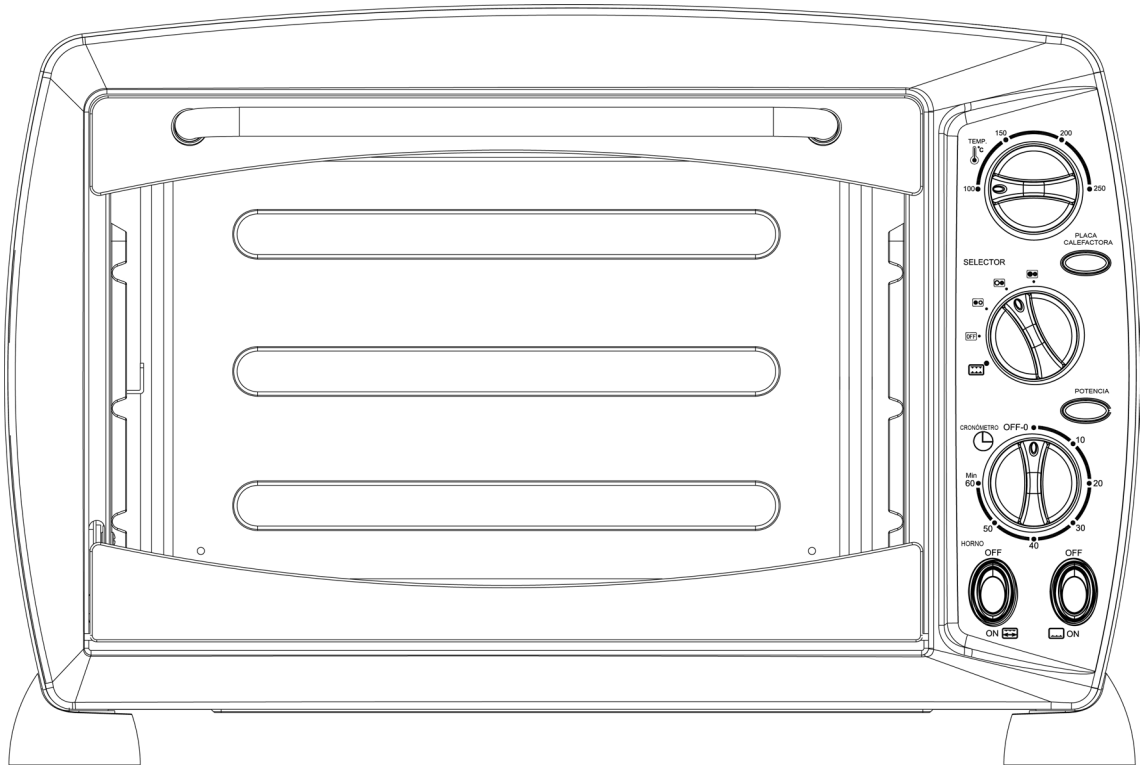
MANUAL DE INSTRUCCIONES
HORNO ELÉCTRICO C/ESTUFA
ED-4194



ESTIMADO CLIENTE

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

PRECAUCIÓN

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA

Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.

Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad que constituye un riesgo de choque eléctrico.

Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA

Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de esta unidad sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 3
DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD 4
INDICACIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD 5
USO DE LA UNIDAD 5
USO DEL ASADOR (CON ESPETÓN) 6
ASAR 7
ASAR A LA PARRILLA 7
TOSTADO 8
HORNEAR 8
USO DE LAS PLACAS CALEFACTORAS 9
PLACA CALEFACTORA DERECHA E IZQUIERDA (PEQUEÑA Y GRANDE) 9
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 9
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 9
DIAGRAMA DE CIRCUITOS 10

⚠INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

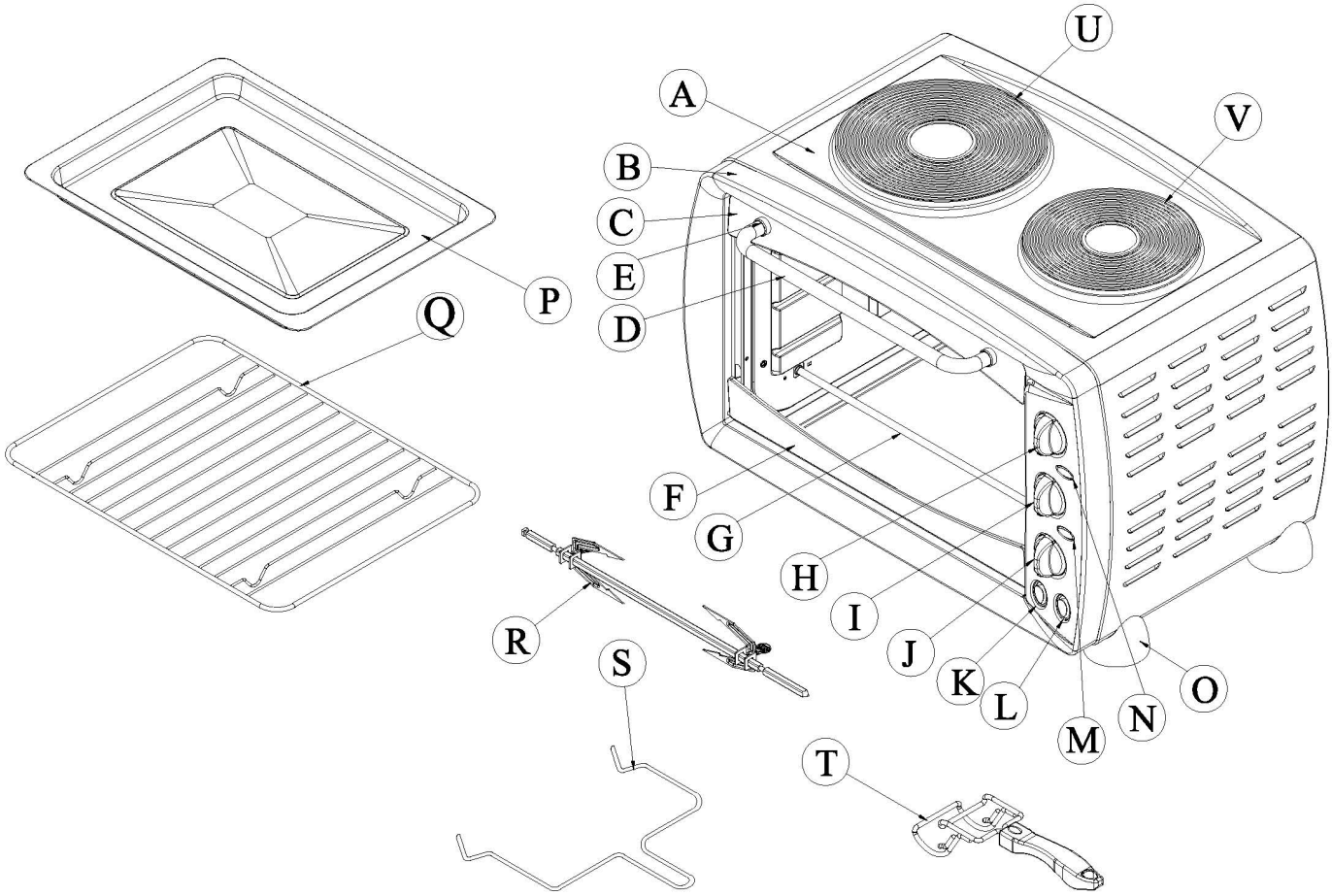
Lea atentamente las siguientes instrucciones de seguridad antes de usar la unidad:

- No toque las superficies calientes de la unidad, use siempre las manijas y perillas.
- Este alerta cuando use la unidad cerca de niños.
- No sumerja la unidad ni su cable de energía en agua ó en cualquier otro liquido, con el fin de evitar choques eléctricos.
- Evite que el cable de energía quede colgando en el borde de la mesa ó que entre en contacto con superficies calientes
- No use la unidad si el cable de energía se encuentra dañado. Remita cualquier arreglo, reparación o mantenimiento a personal de servicio técnico calificado.
- Use solo accesorios recomendados por el fabricante.
- No coloque la unidad cerca de fuentes de gas caliente ó quemadores eléctricos.
- Cuando opere la unidad deje suficiente espacio libre por todos sus lados, para permitirle una adecuada ventilación.
- Desconecte la unidad del tomacorriente antes de realizarle mantenimiento o de limpiarla.
- Antes de desconectar la unidad gire el controlador a la posición OFF. Recuerde desconectarla siempre del enchufe y no halando del cable.
- Tenga mucha precaución cuando retire la bandeja, estantes o cuando deposite recipientes con líquidos calientes en su interior.
- No cubra partes de la unidad con papel aluminio, ya que esto podría sobrecalentarla.
- Evite limpiar el interior de la unidad con estropajos de metal, ya que algunas piezas se pueden romper y tocar partes eléctricas causando riesgo de choque eléctrico.
- Alimentos muy grandes o utensilios de metal no deben ser insertados en la unidad.
- No cubra la unidad ni permita que este cerca de material inflamable, con el fin de evitar incendios.
- Tenga extremada precaución cuando use recipientes que no estén construidos especialmente para hornear.
- Asegúrese que nada toque los elementos superiores ó inferiores de la unidad.
- No Coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: Cartón, plástico, papel, a cualquier material similar.
- No almacene en la unidad cualquier otro material diferente a los accesorios recomendados por el fabricante cuando esta no este en uso.
- Use ropa protectora adecuada, como lo son guantes con aislamiento cuando inserte o retire ítem con el horno caliente.
- Esta unidad tiene en la puerta un vidrio de seguridad templado. Este vidrio es mas fuerte que un vidrio ordinario y mas resistente al quiebre. El vidrio templado puede romperse alrededor de los bordes, por lo tanto debe evitar rallar la superficie de la puerta ó mellar los bordes.
- La unidad esta apagada cuando el control de cronometro esta en la posición OFF.
- No use esta unidad en exteriores
- Deposite la unidad siguiendo las normas de su localidad. Comuníquese con su gobierno local para mas información.
- Esta unidad no ha sido diseñada para ser usada por personas (Incluyendo niños) con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o con falta de experiencia a menos que estas sean supervisadas por una persona adulta responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para evitar que jueguen con la unidad
- No use esta unidad en camas o en lugares similares.
- La temperatura de las superficies puede ser muy alta cuando la unidad se encuentra en

funcionamiento, tenga mucha precaución.

- Esta unidad es solo para uso domestico.

DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD



A. Cubierta
B. Placa frontal
C. Marco de la puerta superior
D. Manija
E. Soporte de la manija
F. Marco de la puerta inferior
G. Elemento calefactor inferior
H. Perilla de control de temperatura
I. Perilla de control de la placa calefactora y el horno
J. Perilla de control de cronometro de cocción
K. Interruptor izquierdo
L. Interruptor derecho
M. Indicador de la placa calefactora grande
N. Indicador de la placa calefactora pequeña
O. Patas
P. Bandeja para hornear
Q. Rejilla para hornear
R. Espetón para asar (1 Juego)
S. Manija para espetón
T. Manija para bandeja
U. Placa calefactora grande
V. Placa calefactora pequeña

INDICACIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

- Lea todas las indicaciones dadas en este manual de usuario
- Asegúrese que la unidad esta desconectada y el control de cronometro esta en la posición OFF (Apagado)
- Lave todos los accesorios con agua caliente y jabón ó en el lavaplatos
- Seque los accesorios completamente y reinstálelos en la unidad.
- Conecte la unidad al tomacorriente.
- Después de reinstalar los accesorios, recomendamos que coloque la unidad a funcionar a 250º por 15 minutos aproximadamente, para eliminar cualquier residuo del empaque ó malos olores por su primer uso.

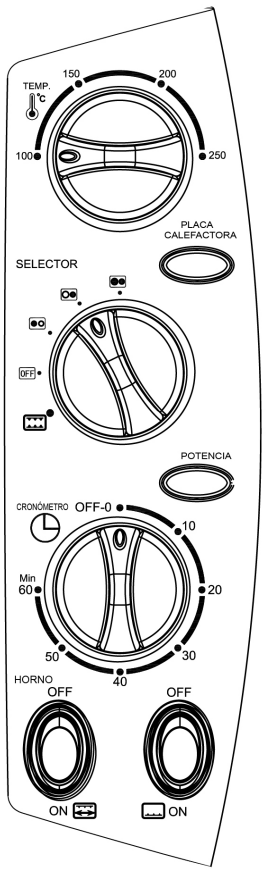
Nota: en la operación inicial pueden presentarse mínimos olores y humo (15 minutos apróx.). Esto es normal e inofensivo. Esto sucede al quemarse las substancias protectoras para los elementos calefactores puestas en la fabrica.

USO DE LA UNIDAD

Familiarícese con el uso de la unidad y sus accesorios antes de usarla.

- **Control de temperatura (H):** elija el ajuste de temperatura deseado para asar, hornear ó tostar (Entre 100º y 250º)
- **Perilla de control de la placa calefactora y el horno (I):** elija que placa calefactora desea usar; la grande, la pequeña o ambas. Y girando hacia la izquierda desde la posición OFF puede activar el elemento calefactor del horno.

Puede elegir entre 5 etapas: Horno / OFF (Apagado) / Placa calefactora grande / Placa calefactora pequeña / Ambas placas calefactoras.



NOTA: Cuando la unidad es encendida, las dos placas calefactoras no pueden funcionar al mismo tiempo con el horno.

- **Control de cronómetro (J):** Ajuste el tiempo de acuerdo al tiempo marcado en el control del cronometro. Cuando el tiempo programado se cumple, sonara una alarma indicándolo.
- **Indicador de la placa calefactora grande (N):** Este indicador se ilumina cuando la placa calefactora grande se enciende.
- **Indicador de la placa calefactora pequeña (M):** Este indicador se ilumina cuando la placa calefactora pequeña se enciende.
- **Interruptor izquierdo (K):** Cuando active el calor del horno desde la **Perilla de control de la placa calefactora y el horno (I),** el interruptor izquierdo puede controlar el elemento calefactor superior y activar o desactivar el asador.
- **Interruptor derecho (L):** Cuando active el calor del horno desde la **Perilla de control de la placa calefactora y el horno (I),** el interruptor derecho puede controlar el elemento calefactor inferior
- **Bandeja para hornear (P):** Puede ser usada con carnes para asar o tostar, aves, pescado, y otros alimentos.
- **Rejilla (Q):** Puede ser usada para tostar, hornear, y alimentos en cacerolas ó sartenes estándar.

Precaución!

- Para evitar quemaduras, evite tocar superficies calientes.
- Sea muy precavido cuando remueva la bandeja para hornear, rejilla ó cualquier otro contendor del horno caliente. Use siempre la manija para asar ó un guante de cocina cuando remueva alimentos calientes de la unidad.

USO DEL ASADOR (CON ESPETÓN)

Recomendamos no cocinar carnes mayores a 4-5 Lbs. en el espetón para asar. El pollo debe ser amarrado con una cuerda, para evitar que las alas o muslos se desintegren durante su cocción, además esto permite que el espetón de la unidad gire suavemente. Para mejores resultados recomendamos que precaliente la unidad durante 15 minutos a 250ºC.

Operación:

- Ajuste el control de temperatura a 250º
- Inserte la carne o el ave que desea cocinar en el espetón para asar, y asegúrese que la carne o el ave se encuentran bien insertados y centrados.
- Inserte el extremo puntiagudo del espetón en el conector localizado en la parte derecha de la pared del horno. Asegúrese que el extremo cuadrado del espetón de asado encaje bien en el soporte para el espetón ubicado al lado izquierdo de la pared del horno.
- Deslice la bandeja para hornear en la posición mas baja para atrapar la grasa de los alimentos.
- Gire el control de función a la posición “Asador” (Rotisserie)
- Gire le control de tiempo a la posición “ON” (Encendido)
- Cuando la cocción se ha completado gire la perilla de control de tiempo a la posición “OFF” (Apagado)
- Para retirar el espetón, hágalo primero del lado izquierdo y luego retire el lado derecho. Tenga mucha precaución con las altas temperaturas.
- Luego retire los alimentos del espetón y colóquelos en un plato.

Guía de asado

El tiempo de cocción y la temperatura pueden variar, ajústelos de acuerdo a sus necesidades.

Alimentos	Temperatura	Tiempo
Carne asada	250º	30-35min
Cerdo asado	250º	40-45min
Jamón	250º	40-45min
Pollo	250º	25-35min
Pavo	250º	25-35min

Nota: Los tiempo de cocción son tomados basándose en la temperatura de carnes refrigeradas. Carnes congeladas pueden tomar un tiempo de cocción mayor. Por lo tanto el uso de un termómetro para carnes es altamente recomendado.

ASAR

- La unidad puede cocinar hasta 8 Lbs. de pollo o pavo y asar hasta 6 Lbs. sugerimos que revise los alimentos con regularidad para ver el proceso de cocción con un termostato para carnes.
- Para mejores resultados se recomienda que precaliente el horno por 15 minutos a 250º. No se recomienda el uso de bolsas para asar ó contenedores de vidrio en el horno.
- Nunca use cartón, plástico, papel o materiales similares.

Operación:

- Coloque la rejilla en el horno en la posición mas baja
- Coloque los alimentos que desea preparar en un recipiente para asar adecuado. Si desea usar la bandeja para hornear, no necesita colocar la rejilla en el horno.
- Ajuste el control de temperatura en la posición deseada y gire el interruptor de función a la posición de elemento calefactor.
- Gire la perilla de control de tiempo a la posición “ON” (Encendido)
- Use la manija de la bandeja para asar si necesita revisar o remover la bandeja de la unidad.
- Cuando la cocción se ha completado, gire la perilla de control de tiempo a la posición “OFF” (Apagado)

NOTA: Refiérase a la anterior tabla con la guía de asado para calcular los tiempos y la temperatura de cocción.

ASAR A LA PARRILLA

Para mejores resultados, es recomendable que recaliente el horno por 15 minutos a 250º.

Operación:

- Ajuste la temperatura a 250º
- Active el calor del horno con la perilla de control de la placa de calefacción y el horno. Coloque el interruptor derecho e izquierdo en la posición “ON” (Encendido), gire el control de tiempo a la posición “ON” (encendido) y precaliente el horno.
- Coloque a rejilla en la bandeja para hornear.
- Coloque los alimentos en la rejilla y deslícela a la posición superior del horno.
- Los alimentos deben ser ubicados tan cerca como sea posible de el elemento calefactor superior pero sin tocarlo.
- Ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada.
- Adobe los alimentos con aceites o salsas de su preferencia.
- Recomendamos dejar la puerta de la unidad un poco abierta
- Gire el alimento cuando alcance la cocción deseada por un lado.
- Cuando los alimentos hayan sido preparados, gire el control de tiempo a la posición “OFF” (Apagado)

Guía de asados a la parrilla

El tiempo de cocción y la temperatura pueden variar, ajústelos de acuerdo a sus necesidades.

Alimentos	Temperatura	Tiempo
Costilla de carne	250º	25-30min
Chuletas	250º	25-30min
Hamburguesa	250º	25-28min
Chuletas de cerdo	250º	40-45min
Chuletas de cordero	250º	30-40min

Muslos de pollo	250º	30-35min
Filete de pescado	200º	20-25min
Filetes de salmón	200º	20-25min

Nota: Los tiempo de cocción son tomados basándose en la temperatura de carnes refrigeradas. Carnes congeladas pueden tomar un tiempo de cocción mayor. Por lo tanto el uso de un termómetro para carnes es altamente recomendado.

TOSTADO

La función de tostado usa todos los elementos calefactores. La alta capacidad de la unidad permite tostar de 4 a 6 rebanadas de pan, 6 muffins, waffles congelados ó panqueques congelados. Cuando vaya a tostar 1 ó 2 unidades solamente, coloque los alimentos en la bandeja para hornear en el centro del horno.

Operación:

- Ajuste la temperatura a 250º
- Active el calor del horno con la perilla de control de la placa de calefacción y el horno. Coloque el interruptor derecho e izquierdo en la posición “ON” (Encendido), gire el control de tiempo a la posición “ON” (encendido) y precaliente el horno.
- Coloque los alimentos en la rejilla
- Cuando se active la alarma del cronometro de cocción, los alimentos ya están listos.

Nota: La rejilla para hornear debe ser ubicada en el medio del horno con las hendiduras hacia abajo.

HORNEAR

Esta función usa solo los elementos de calefacción inferior. Para un mejor resultado se recomienda que precaliente el horno durante 15 minutos a una temperatura de 250º.

- Ajuste la temperatura a 250º
- Active el calor del horno con la perilla de control de la placa de calefacción y el horno. Coloque el interruptor derecho e izquierdo en la posición “ON” (Encendido), gire el control de tiempo a la posición “ON” (encendido) y precaliente el horno.
- Coloque la rejilla para hornear en la posición mas baja o media del horno.
- Coloque los alimentos en la rejilla
- Los alimentos deben ser ubicados tan cerca como sea posible del elemento calefactor inferior pero sin tocarlo.
- Ajuste el control de temperatura a la posición de temperatura deseada
- Adobe los alimentos con aceites o salsas de su preferencia.
- Recomendamos dejar la puerta de la unidad un poco abierta
- Gire el alimento cuando alcance la cocción deseada por un lado.
- Cuando los alimentos hayan sido preparados, gire el control de tiempo a la posición “OFF” (Apagado)

Posición de la rejilla para hornear

Galletas:	Use las guías de soporte inferiores y centrales
Tortas:	Use la guía de soporte inferior únicamente (Hornee una a la vez)
Pasteles (Pies):	Use las guías de soporte inferiores y centrales

USO DE LAS PLACAS CALEFACTORAS

Antes de su uso:

- Lea todas las instrucciones incluidas en este manual
- Asegúrese que la unidad se encuentra desconectada y que el control de función esta en la posición “OFF” (Apagado)
- Seque todos los accesorios y reinstálelos en la unidad y conecte la unidad a un tomacorriente.

PLACA CALEFACTORA DERECHA E IZQUIERDA (PEQUEÑA Y GRANDE)

Operación:

Coloque los alimentos que desea preparar en la placa calefactora

Gire la perilla de control de las placas calefactoras y el horno a la posición de la placa de calefacción derecha ó izquierda “” ó “ ”.

Gire el control de tiempo a la posición “ON”

Cuando la cocción se ha completado, gire el selector a la posición “OFF” y finalmente gire el control de tiempo a la posición “OFF”.

Nota: Cuando desee que ambas placas calefactoras funcionen juntas, ajuste el selector a la posición “ ”

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La unidad cuenta con un revestimiento de limpieza continua que se limpia automáticamente durante la operación normal. Cualquier residuo que se adhiera al recubrimiento durante la cocción se oxida mientras que el horno esta en funcionamiento.

Siga los siguientes pasos si desea realizar una limpieza mas profunda a la unidad:

- Asegúrese de desconectar la unidad y esperar a que esta se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Limpie las paredes del interior del horno con un paño o una esponja suave ligeramente humedecida con agua y con un poco de detergente suave.
- Los accesorios deben ser lavados con agua tibia jabonosa ó en un lavavajillas.
- La puerta puede ser limpiada con una esponja suave humedecida y secada con una toalla de papel.

Advertencia!

No use esponjas ó utensilios de metal o limpiadores abrasivos para limpiar la unidad, ya que se puede dañar el recubrimiento de la unidad.

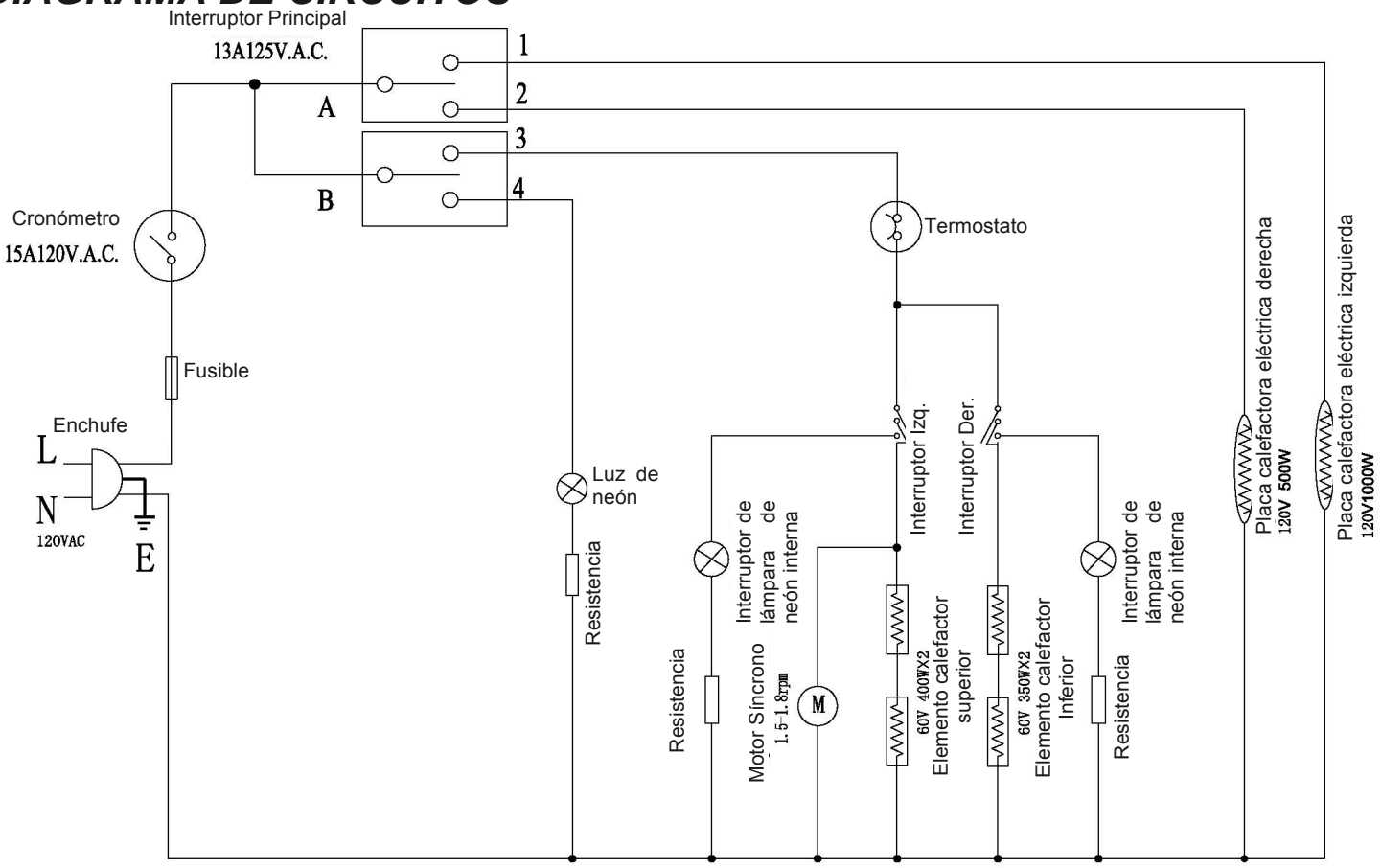
Advertencia!

Seque todas las partes de la unidad completamente antes de conectarla al tomacorriente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

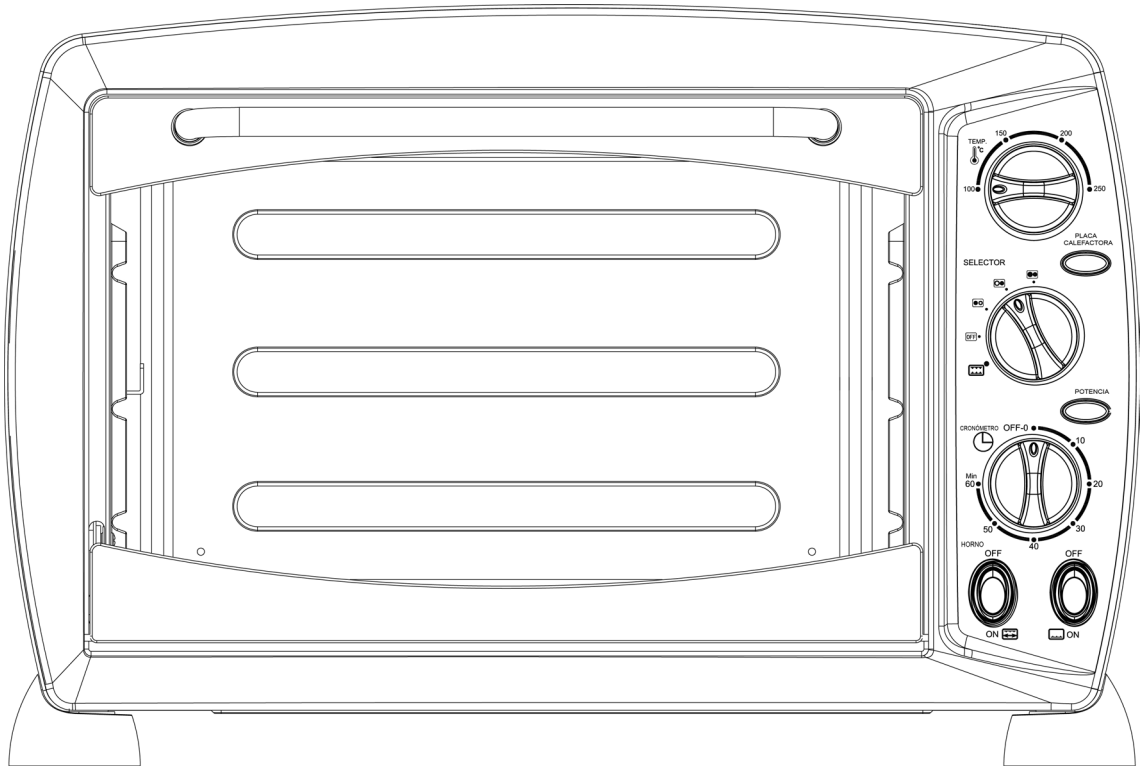
Voltaje:	120V AC., 60Hz
Potencia:	Horno: 1500 Vatios
	Placa calefactora grande: 1000V
	Placa calefactora Pequeña: 500V
Capacidad Máxima:	26 Litros / 6 Rebanadas

DIAGRAMA DE CIRCUITOS



INSTRUCTION MANUAL

TOASTER OVEN W/STOVE
ED-4194



DEAR CUSTOMER

In order to achieve the best performance of your product, please read this instruction manual carefully before using, and keep it for future reference.

If you need extra support, please write to ***info@premiermundo.com***

CAUTION

RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT OPEN

Caution: To reduce the risk of electric shock do not open this device, there are not serviceable parts for customers. Please refer any maintenance or repair to qualified personnel.

This sign means the existence of dangerous voltage at the inside of the unit, which states a risk of electric shock.

This sign means that there are important instructions of operation and handling in the manual that comes with this device.

PREMIER CUSTOMER SERVICE

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panama:	300-5185
Website	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTE
This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your ***Electric Oven*** /With hotplate, basic safety precautions should always be observed, including the following:

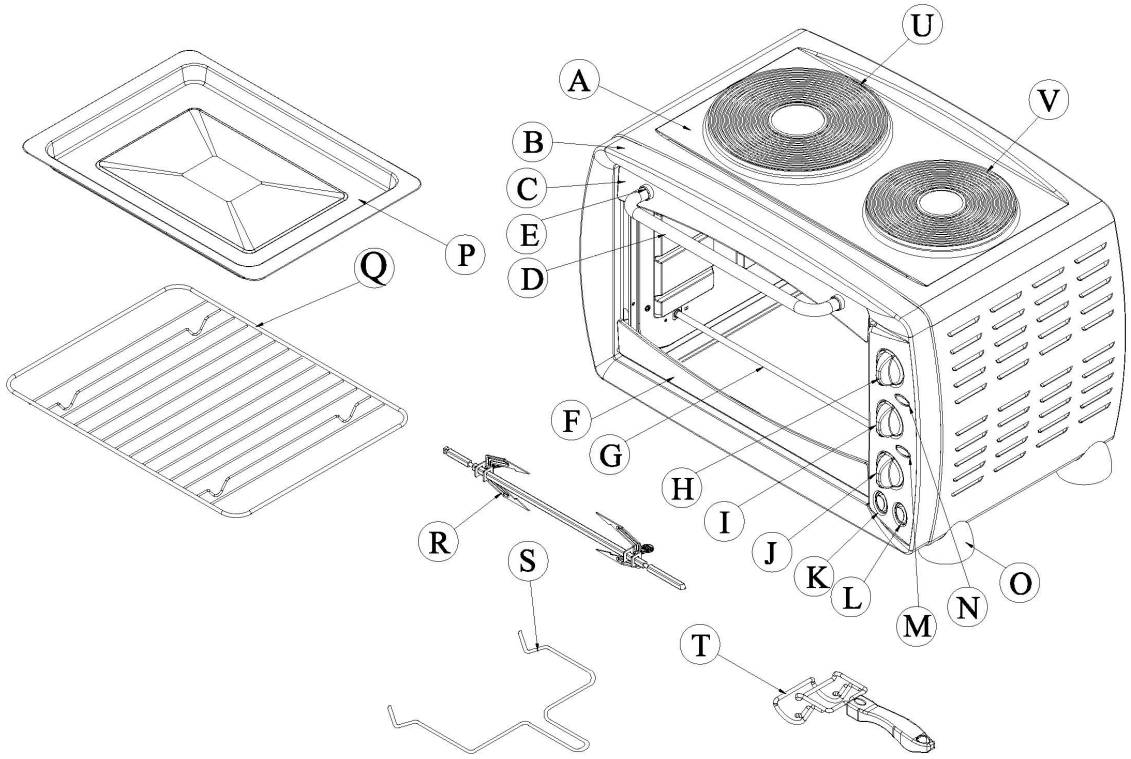
1. **Read all instructions.**
2. **Do not** touch hot surfaces**.** Always use handles or knobs**.**
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
5. **Do not** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. **Do not** operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damage in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner.
9. When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. To disconnect, turn the time control to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
13. **Do not** cover any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
14. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
15. **Do not** clean the inside of the oven with metal scouring pads, pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric risk.
17. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including the curtains,draperies,walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
18. Extreme cautions should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
19. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
20. **Do not** place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper , or anything similar.
21. **Do not** store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
22. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
23. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass in stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.

24. This appliance is OFF when the Timer Control button is in the “OFF” position.
25. **Do not** use outdoors.
26. **Do not** use appliance for other than intended use.
27. Meaning of crossed-out wheeled dustbin:
Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.
Contact you local government for information regarding the collection systems available.
If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.
28.This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
29.Do not use in bed or similar environments.
30.The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
For Household Use Only

Getting To Know Your Electric Oven with hotplate

MAIN COMPONENT:
ELECTRIC OVEN WITH HOTPLATE



A: Housing
B: Front Plate
C: Upper Door Frame
D: Handle
E: Handle Holder
F: Lower Door Frame
G: Lower Heating Element
H: Thermostat Control Knob
I: OVEN&HOTPLATE Control Knob
J: Timer Control Knob
K: Left Rocker Switch
L: Right Rocker Switch
M: Right Hotplate Neon Lamp
N: Left Hotplate Neon Lamp
O: Foot
P: Bake Tray
Q: Wire Rack
R: Rotisserie Skewer(1set)
S: Rotisserie Handle
T: Tray Handle
U: Big Hotplate
V: Small Hotplate

Before using your rotisserie Oven

▲Before using your electric oven with hotplate for the first time, be sure to:

1. Read all of the instruction included in this manual.
2. Make sure that the oven is unplugged and the **Timer control** is in the "OFF" position.
3. Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven, plug oven into outlet and you are ready to use your new toaster oven.
5. After re–assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (250□)on the toast function for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

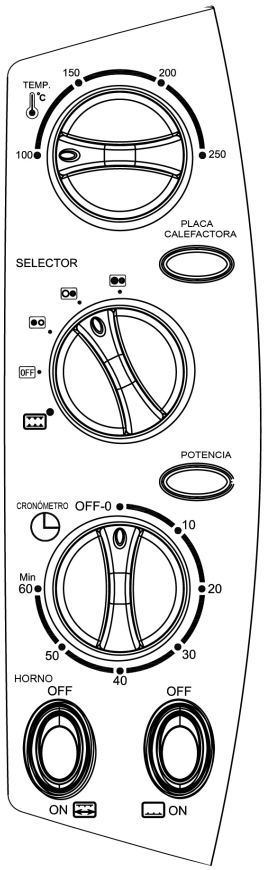
Please Note: Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

Using Your New Electric Oven

Using your Electric oven & hotplate

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use.（see Fig.1）

Fig.1



- **Temperature Control(H):** Choose the desired temperature from **100**□ to **250** □ for baking broiling or toasting.
- **OVEN&HOTPLATE Control Knob(I):** Choose the desired function from big hotplate or small hotplate or both hotplates. And turn to the left from the "OFF" position can active the oven heating element.

□**Five stages switch heating selector: oven heating/ OFF / Big hotplate /Small hotplate /Double hotplates**

When the power is turn on, the two hotplates can't work at the same time with the oven.

- **Timer Control(J):** when you turn activate the timer segment of the control, turn to the right (clockwise) to toast or use as a timer. This function also has a bell rings at the end of the programmed time.
- **Upper Neon lamp(N):** It will light when the big hotplate is turned on .
- **Lower Neon lamp(M):** It will light when the small hotplate is turned on.
- **Left Rocker Switch(K):** When active the oven heating from the **oven&hotplate control knob(I)**, the **Left Rocker Switch(K)** can control the upper heating element and Rotisserie ON or OFF.
- **Right Rocker Switch(L):** When active the oven heating from the **oven&hotplate control knob(I)**, the **Right Rocker Switch(L)** can control the lower heating element ON or OFF.
- **Bake Tray(P):** For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and various other foods.
- **Wire Rack(Q)**: For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.

WARNING: TO AVOID RISK OF INJURY OR BURNS,DO NOT TOUCH HOT SURFACES WHEN OVEN IS IN USE.ALWAYS USE OVEN MITTS.

⚠ **CAUTION:** Always use extreme care when removing bake tray, wire rack or a any hot container from a hot oven. Always use the rack handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

ROTISSERIE COOKING

We recommend that you do not cook a roast larger than 4-5 lbs. on the rotisserie skewer. Chicken should be bound in a string to prevent the chicken legs or wings from unraveling during roasting and so that rotisserie assemble will rotate smoothly. For best results we recommend that you preheat the oven for **15 minutes** on **250□.**

OPERATION:

- Set the temperature control to 250□.
- Insert the meat or poultry that you are going to cook onto the rotisserie skewer making sure that the meat or poultry is secured tightly onto the skewer with the skewer clamps and thumbscrews. Make sure that the meat or poultry is centered onto the skewer.
- Insert the pointed end of the rotisserie skewer into the drive socket located on the right hand side of the oven wall. Make sure that the square end of the rotisserie skewer rests on the rotisserie skewer support located on the left hand side of the oven wall.
- Slide the bake tray onto the lowest position to catch the food drippings.
- Turn function control to rotisserie.
- Turn the time control to the “ON” position.
- When the cooking is completed, turn the time control knob to the “OFF” position.
- Remove the rotisserie skewer from the oven by placing the hooks of the rotisserie handle under the grooves on either side of the rotisserie skewer, lift the left side of the rotisserie skewer first by lifting it up and out. Then pull the rotisserie skewer out of the drive socket and carefully remove the roast from the oven.
- Take the meat or poultry off the rotisserie skewer and place on a cutting board or platter.

Rotisserie Guide

Cooking results may vary. Adjust these times to your individual requirements

MEAT	OVEN TEMP	TIME PERLB.
BEEF ROAST	250□	30-35min
PORK ROAST	250□	40-45min
HAM	250□	40-45min
CHICKEN	250□	25-35min
TURKEY	250□	25-35min

Note: All roasting times are based on meats at refrigerator temperature . Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

Roasting In Your Oven

Roast your favorite cut of meat to perfection. The oven can cook up to an 8-lb.chicken or turkey and up to a 6-lb.roast.A guide has been provided to assist you with roasting times. However, we suggest that you periodically check the cooking progress with a meat thermometer. For best results we recommend that you preheat the oven for **15 minutes** on **250**□.We do not recommend the use of oven roasting bags or glass containers in the oven.. **Never** use plastic cardboard, paper or anything similar in the oven.

OPERATION:

- Place the wire rack in the oven at the lowest position.
- Place food to be cooked in any roasting pan. If you wish to use the bake tray (broil/drip pan), then you do not need to insert the wire rack because the bake tray supports itself on the oven support guides.
- Set the temperature control knob to the desired temperature,And turn the function switch to heating element position.
- Turn the timer control to the “ON” position.
- To check or remove roast, use the tray handle provided to help you slide the roast in and out.
- When cooking is complete, turn the time control knob to the “OFF” position.

Roasting Guide

Cooking results may vary . Adjust these times to your individual requirements

MEAT	OVEN TEMP	TIME PERLB.
BEEF ROAST	250□	30-35min
PORK ROAST	250□	40-45min
HAM	250□	35-40min
CHICKEN	250□	25-35min
TURKEY	250□	25-35min

Note: All roasting times are based on meats at refrigerator temperature . Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

BROIL

For best results, it is recommended that your preheat the oven for 15 minutes on 250□.

OPERATION:

- Set the temperature Control Knob to 250□.
- Active the oven heating from the **oven&hotplate control knob(I)**, press both of **Rocker Switch** to “ON” position, Turn the timer control to the “ON” position and Preheat the oven.
- Place the wire rack on the bake tray.
- Place food on the wire rack and slide into the top rack.
- Food should be placed as close as possible to the top heating element without touching it.
- Set temperature control to appropriate temperature.
- Brush food with sauces or oil, as desired.
- Active the oven heating from the **oven&hotplate control knob(I)**, press left **Rocker Switch(K)** to “ON” position.
- Turn time control to “ON”.
- It is advisable to leave the door slightly ajar
- Turn food over midway through the prescribed cooking time.
- When broiling is complete, turn the time control to “OFF”.

Broiling Guide

Cooking results may vary. Adjust these times to your individual requirements. Also, check often during broiling to avoid overcooking.

MEAT	OVEN TEMP	COOKING TIME
RIB STEAK	250□	25-30 min
T-BONE STEAK	250□	25-30 min
HAMBURGER	250□	25-28 min
PORK CHOPS	250□	40-45 min
LAMB CHOPS	250□	30-40 min
CHICKEN LEGS	250□	30-35 min
FISH FILETS	200□	20-25 min
SALMON STEAKS	200□	20-25 min

Note: All broiling times are based on meats at refrigerator temperature . Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

Toasting

Please note that the Toasting function uses all the heating elements.Large capacity oven allows for toasting 4 to 6 slices of bread,6 muffins, frozen waffles or frozen pancakes. When toasting only 1or 2 items, place food on the bake rack in the center of the oven.

OPERATION:

- Set the Temperature Control Knob to 250□.
- Active the oven heating from the **oven&hotplate control knob(I)**, press both of **Rocker Switch** to “ON” position, Turn the timer control to the “ON” position and Preheat the oven.
- Place food to be toasted on the wire rack.
- Active the oven heating from the **oven&hotplate control knob(I)**, press both of **Rocker Switch** to “ON” position.
- Turn the time control knob to “ON”.
- Bell will ring to signal the end of the toast cycle.

Note: Wire Rack should be positioned in the middle of the oven with the indentations pointing down.

Baking

Please note that the BAKE function uses only the bottom heating elements. For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 250□.

OPERATION:

- Set the temperature Control Knob to 250□.
- Active the oven heating from the **oven&hotplate control knob(I)**, press both of **Rocker Switch** to ON position, Turn the timer control to the “ON” position and Preheat the oven.
- Place the wire rack on the lowest or middle rack support guide.
- Place food on the wire rack and slide into the rack.

- Food should be placed as close as possible to the lower heating element without touching it.
- Set temperature control to appropriate temperature.
- Brush food with sauces or oil, as desired.
- Active the oven heating from the **oven&hotplate control knob(l)**, press right **Rocker Switch(L)** to “ON” position
- Turn time control knob to “ON”.
- It is advisable to leave the door slightly ajar
- Turn food over midway through the prescribed cooking time.
- When BAKE is complete, turn the time control to “OFF”.

Positioning of the Wire Racks

Cookies – Use bottom and middle Support Guides.
Layer Cakes – Use bottom Support Guide only (bake one at a time).
Pies – Use bottom and middle Support Guides.

How to use your Hotplate

Before using your cooker.

Before using your cooker for the first time, be sure to:
1. Read all of the instruction included in the manual.
2. Make sure that the cooker is unplugged and the function control is in the “OFF” position.
3. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in cooker, plug cooker into outlet and you are ready to use your new cooker.

RIGHT HOTPLATE(small wattage)

OPERATION:

- Place food to be cooked on the hotplate.
- Turn the **oven&hotplate control knob(l)** to the right hotplate “ ”selector.
- Turn the timer control to “ON” ,and the hotplate can work.(500W)
- When cookie is complete, turn the selector to “OFF”. Finally turn the timer control to “OFF”

LEFT HOTPLATE(big wattage)

Operation:

- Place food to be cooked on the hot plate
- Turn the **oven&hotplate control knob(l)** to the left hotplate “ ” selector.
- Turn the timer control to “ON” ,and the hotplate can work.(1000W)
- When cookie is over, turn the selector to “OFF”. Finally turn the timer control to “OFF”

When you turn to the position, Both of the two hotplates can work together.

⚠ **CAUTION:** Always use extreme care when removing bake tray, wire rack or a any hot container from a hot oven. Always use the rack handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

Care & Cleaning

Warning: Be sure to unplug the oven and allow it to cool before cleaning.

Your oven features a continuous clean coating that automatically cleans itself during normal operation. Any spattering that occurs while cooking and comes into contact with the continuous coating is oxidized while the oven is in operation. If desired, wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and mild detergent. **DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS,ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE THE WALLS WITH A METAL UTENSIL,AS ALL OF THESE METHODS MAY DAMAGE THE CONTINUOUS CLEAN COATING.**

All accessories should be washed in hot soapy water or can be cleaned in a dishwasher. The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the outside with a damp sponge. **DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER AS IT MAY DAMAGE THE EXTERIOR FINISH.**

DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER OR STEEL WOOL SCOURING PAD ON THE DRIP PAN AS IT MAY DAMAGE THE PORCELAIN ENAMEL FINISH.
LET ALL PARTS AND SURFACES DRY THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING OVEN IN AND USING.

Technical Specifications

- **Voltage: 120V AC, 60Hz.**
- Power: Oven:1500W; Big hotplate: 1000W ;Small hotplate:500W
- **Maximum capacity: 26 litres /6 – Slice /**

Circuit Diagram